

Bretaňské fazole



Obtížnost: 

Čas přípravy: 4h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 5h 0min , Porce: 2

1119 kalorií , **40 g** cukrů , **94 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/bretanske-fazole>

Příprava

Přebrané a opláchnuté fazole zalijeme studenou vodou a necháme 4 hodiny máčet. Pak dolijeme vodu a uvaříme doměkka. Drobně nakrájenou cibuli osmahneme, přidáme utřený česnek se solí, kečup, pokrájenou okurku, vařené okapané fazole, promícháme, dochutíme octem, osolíme, opepříme a podusíme. Podáváme teplé s okurkou a chlebem.

Ingredience

- ✓ 300 g bílých fazolí
- ✓ 200 ml kečupu
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 100 g cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 50 g sterilované okurky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 50 ml octu

Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Luštěniny,
Hlavní chod

